



Besser essen.
Besser leben.

AMC Spaghetti mit Hackbällchen

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏳ 10 Minuten 🍳 einfach

Zutaten

300 g Rinderhackfleisch
1 Stck. Knoblauch
1 Stck. Schalotte
1 Stck. Ei
2 EL Paniermehl
100 g Zucchini
500 g passierte Tomaten
600 ml Wasser
100 ml Sahne
300 g Spaghetti
1 Prise Parmesan
50 g Rucola
4 Stck. Cocktailtomaten
1 Prise Salz
1 Prise AMC Pepper Trio, alternativ Pfeffer
1 Prise AMC Pure Gewürz
1 Prise AMC Intenso oder Paprikapulver



Zubereitung

Hackbällchen zubereiten

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Anschließend Schalotten und Zucchini im Quickcut kleinmachen und in die Hackfleischmasse geben. Danach das Ei, Semmelbrösel und eine gepresste Knoblauchzehe in die Hackfleischmasse geben. Alles gut durchmischen und würzen.
2. Aus der Hackfleischmasse ca. 15 kleine Hackbällchen formen.

Hackbällchen anbraten

3. Die Navigeno auf Stufe "A" einstellen. Anschließend den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.
4. Sobald das "Fleischsymbol" erreicht ist, die Navigeno auf Stufe 4 einstellen. Anschließend die Hackbällchen in die Hotpan geben und für ca. 20 Sekunden von beiden Seiten anbraten

Spaghetti mit Hackbällchen garen

5. Sobald die Hackbällchen von beiden Seiten angebraten sind, das Wasser und die passierten Tomaten in die Hotpan geben. Anschließend alles gut würzen. Sobald alles gut gewürzt ist, die Spaghetti in die Hotpan legen und mithilfe einer Gabel leicht verteilen. Zum Schluss noch die Sahne hinzugeben.
6. Die Navigeno auf Stufe "A" drehen. Anschließend den Audiotherm auf 10 Minuten einstellen und auf das "Möhrensymbol" drehen.
7. Nachdem die 10 Minuten abgelaufen sind, die Spaghetti in in der Hotpan gut durchmischen- Dadurch dickt die Soße noch einmal an. Abschließend alles abschmecken und gegebenenfalls mit den Gewürzen und Salz nachwürzen und salzen.
8. Mit dem Rucola, Parmesan und den Cocktailtomaten auf dem Teller verfeinern.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Quick Cut



Navigenio



HotPan Stielgriff 28cm 3.0l